

## Salade de panais crus | Pain paillasse en bocaux avec fromage à raclette et pesto de tomates



### **Salade de panais crus**

Pour 4 personnes

PRÉPARER: env. 15 min

- 1 céleri-rave, (env. 600 g), en julienne
- 2 pommes rouges acidulées, pelées, finement émincés à la mandoline
- 4 cs de vinaigre de cidre
- 4 cs de jus de pomme
- 4 cs de yogourt nature
- 2 bouquets d'aneth, hachés grossièrement
- 200 g de raisins noirs, coupés en deux
- Sel des Alpes
- poivre
- 1 cc d'huile de noix
- 1 cc de cerneaux de noix

### **Préparation**

1. Mélanger le céleri et les pommes avec le vinaigre, le jus de pomme et le yogourt. Ajouter l'aneth et le raisin. Assaisonner avec du sel, du poivre et servir avec l'huile de noix et les noix.

## **Pain torsadé en bocaux avec fromage à raclette et pesto de tomates**

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 20 min

TEMPS DE LEVAGE: 1 heure 15 min

CUISSON AU FOUR: env. 35 min

Pour 6 petits bocaux de 2 dl, graissés

### **Toasts**

- 300 g de farine
- 1 cc de Sel des Alpes
- 1 cc de sucre
- 20 g de beurre
- 1,5 dl de lait dilué, ( $\frac{1}{2}$  lait,  $\frac{1}{2}$  eau), tiède
- 10 g de levure, dissoute dans 1 dl d'eau tiède

### **Pesto de tomates**

- 10 tomates séchées à l'huile, égouttées, hachées finement
- 50 g de cerneaux de noix, hachées grossièrement □
- 40 g de fenouil, en morceaux
- □ $\frac{1}{2}$  gousse d'ail □
- 75 g de Sbrinz AOP, râpé □
- 2 cs d'huile de colza pressée à froid □
- 2 cs de persil, haché
- □poivre, piment de Cayenne
  
- 60 g de fromage à raclette, râpé avec une râpe à röstis

### **Préparation**

1. Verser la farine et tous les ingrédients, beurre compris dans un bol. Ajouter le lait dilué et le mélange de levure, bien pétrir le tout. Laisser lever  $1\frac{1}{2}$  heure à couvert dans un endroit tiède.
2. Pesto: hacher finement tous les ingrédients, ail compris au hachoir électrique ou à la main. Incorporer le reste des ingrédients, piment de Cayenne et mélanger brièvement.
3. Après le levage de la pâte, la pétrir à nouveau. Couper la pâte en quatre et former des rouleaux, les aplatir un peu et badigeonner de pesto et de fromage à raclette. Torsader les rouleaux de pâte et les poser en forme de cercle dans les bocaux préparés. Laisser lever pendant 45 min à couvert. Cuire env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Baisser la température à 180° C et poursuivre la cuisson env. 40 minutes.

### **Suggestion V-Zug**

préchauffer le four sur la fonction cuisson pro à 210° C. Y cuire les pains env. 45 minutes.